



MENU DU MERCREDI 04 NOVEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Tartelette aux champignons

**Crème de butternut ; châtaignes
grillées et espuma aux cèpes**

**Filet mignon de cochon en tournedos
sauce aux morilles
Carottes fanes et pommes dauphines**

Fondant aux marrons



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 13 NOVEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Tartine basque

**Raviole de foie gras et bouillon de
volaille corsé**

**Carré d'agneau en croûte d'olives
Polenta crémeuse à la brebis**

**Fondant au chocolat blanc et glace
chocolat piment d'Espelette**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 20 NOVEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Poireaux Bleu de Solaize

Quenelle de brochet sauce Nantua

Grenadin sauté sauce Beaujolaise
Cardons

Assiette gourmande



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU MERCREDI 25 NOVEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Bouchée à la reine aux fruits de mer

Sauté de boeuf façon stroganov

**Flan de carottes, poireaux étuvés et
pommes à l'anglaise**

Mousse aux trois chocolats



Menu classique midi

(ENTRÉE PLAT DESSERT)

22.00€

Menu Château Prodon midi

(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE)

28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 27 NOVEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Tartare d'huîtres

Gratinée d'andouille

**Sole meunière au chouchenn
Petits légumes de saison au sarrasin**

**Sablé breton compotée de pommes
caramel & pommes flambées**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90